

pałki z kurczaka na słodko



KATARZYNA/KATE1980



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

pałki z kurczaka	6
Zioła prowansalskie suszone Prymat	
czosnek	5-6 zębów
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
miód	2 łyżki
ketchup	1 szklanka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Pałki z kurczaka umyć i osuszyć. Następnie posypać przyprawą, ziołami oraz natrzeć czosnkiem. Odstawić na kilka godzin do lodówki. Następnie podsmażyć je na oleju. w międzyczasie przelać ketchup do naczynia żaroodpornego i wymieszać go z miodem. Układać w nim pałeczki i upiec w piekarniku do miękkości.